



ES

Cortadora en espiral

Para verduras y frutas de duras a semiduras

Sorprenderá a todos, no solo a los veganos. La cortadora en espiral crea de manera rápida y sin esfuerzo tiras o espirales decorativas a partir de zanahorias, calabacines, rábanos ...

Y es así de sencillo

Coloque el trozo de verdura en el centro del tubo de guía **1** en el interior de corte y gírelo con un poco de presión hacia la derecha. En cuestión de segundos obtendrá espirales de verdura finísimas. Para obtener tiras finas **2** utilice el interior dentado para tiras y espirales **3**: Desenrosque la carcasa, **4** gire el interior para que los dientes miren hacia arriba y vuelva a enroscar la carcasa. El pomo giratorio central **5** sirve como recipiente para restos. De esta forma, también podrá cortar trozos de verdura pequeños sin peligro y solo quedarán pequeños restos.

6 Indicaciones para la limpieza

Después de cada uso desenrosque la carcasa y extraiga el interior para tiras y espirales. Lave el interior de corte bajo el chorro de agua corriente. Todas las demás piezas (la carcasa, el recipiente de residuos y el interior para tiras y espirales) se pueden lavar en el lavavajillas.

IT

Tagliaverdura a spirale

Per tagliare frutta e verdura con una durezza da media ad alta

Farà la gioia di tutti, non solo dei vegani. In un attimo e con la massima facilità il tagliaverdura a spirale crea strisce decorative o spirali di carote, zucchini, ravanelli ...

Ecco come funziona

Inserite il pezzo di verdura al centro del tubo guida del corpo macchina **1** ed esercitando una lieve pressione giratelo in senso orario. In un batter d'occhio otterrete sottilissime spirali di verdura. Se preferite avere delle strisce sottili **2**, utilizzate l'inserto per strisce e spirali con dente di sega **3**: aprite il corpo macchina e girate l'inserto **4** in modo che i denti di sega siano rivolti verso l'alto e richiudete saldamente il corpo macchina. La manopola girevole **5** fornita in dotazione funge da blocca-residui. Potrete così tagliare in tutta sicurezza anche pezzi piccoli di verdure, di cui rimarranno solo residui minimi.

6 Indicazioni per la pulizia

Dopo ogni utilizzo aprite il corpo macchina ed estraete l'inserto per strisce e spirali. Lavate l'inserto per tagliare sotto l'acqua corrente. Tutti gli altri pezzi, ovvero corpo macchina, blocca-residui e inserto per strisce e spirali, si possono lavare in lavastoviglie.

ZH

螺旋切割器

适用于坚硬至中硬度类型的水果和蔬菜

不只受到素食主义者的欢迎。螺旋切割器可以毫不费力地快速制作出胡萝卜、西葫芦、萝卜等装饰条或螺旋丝 ...

使用起来十分简单

将蔬菜块居中插到切割插件内的导向管上 **1**，以较小的压力顺时针旋转。很快就可以得到超薄的蔬菜螺旋丝。使用带小锯齿的细丝和螺旋丝插件 **3** 可以得到细条 **2**：旋开外壳，旋转插件，使小锯齿朝上 **4**，重新拧紧外壳。同时提供的旋钮作为残留物夹具 **5** 使用。这样也可以安全地切割小块蔬菜，产生的残留物很少。

6 清洁指南

每次使用之后，请将外壳旋开，将细丝和螺旋丝插件取出。将切割插件在流动水下冲净。所有其他部件——外壳、余料夹具以及细丝和螺旋丝插件均可在洗碗机中清洗。

HELLO FUNctionals



Hello FUNctionals
Spiralschneider

Für harte bis mittelharte Obst- und Gemüsesorten

Hello FUNctionals
Spiralizer

For hard and firm fruit and vegetables

Hello FUNctionals
Coupe-légumes spirale

Pour les variétés dures à mi-dures de fruits et légumes

Hello FUNctionals
Cortadora en espiral

Para verduras y frutas de duras a semiduras

Hello FUNctionals
Tagliaverdura a spirale

Per tagliare frutta e verdura con una durezza da media ad alta

Hello FUNctionals
螺旋切割器

适用于坚硬至中硬度类型的水果和蔬菜

WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

service@wmf.de
wmf.com

06 1942 6040 | 002

HELLO **FUN**ctionals



Restehalter
Waste holder
Poussoir
Recipiente de residuos
Blocca-residui
余料夹具



Einsatz für Streifen/Spiralen
Insert for strips/spirals
Bloc destiné aux lamelles et spirales
Accesorio para tiras y espirales
Inserto per strisce/spirali
用于切条/切螺旋丝的插件



Schneideinsatz, bitte von Hand spülen!
Cutting insert, please rinse by hand!
Veuillez laver le bloc de découpe à la main!
Lave el accesorio de corte a mano!
Inserto per tagliare, da lavare a mano!
切割插件，请手动冲洗！



Gehäuse
Casing
Boîtier
Carcasa
Corpo macchina
外壳



DE

Spiralschneider

Für harte bis mittelharte Obst- und Gemüsesorten

Nicht nur Veganer werden begeistert sein. Der Spiralschneider zaubert schnell und mühelos dekorative Streifen oder Spiralen aus Möhren, Zucchini, Rettich ...

Und so einfach geht's

Gemüstück mittig auf das Führungsrohr **1** im Schneideinsatz stecken und mit leichtem Druck im Uhrzeigersinn drehen. Im Nu erhalten Sie hauchdünne Gemüsespiralen.

Für feine Streifen **2** verwenden Sie den Einsatz für Streifen und Spiralen **3**: Gehäuse aufschrauben, **4** Einsatz so drehen, dass die Sägezähnen nach oben zeigen und Gehäuse wieder fest verschrauben. Der mitgelieferte Drehknopf **5** dient als Restehalter. Damit können Sie auch kleine Gemüsestücke gefahrenfrei schneiden und behalten nur geringe Reste übrig.

6 Hinweise zur Reinigung

Nach jedem Gebrauch Gehäuse aufschrauben und den Einsatz für Streifen und Spiralen herausnehmen. Den Schneideinsatz unter fließendem Wasser abspülen. Alle anderen Teile – Gehäuse, Restehalter und den Einsatz für Streifen und Spiralen – können Sie in der Spülmaschine reinigen.

EN

Spiralizer

For hard and firm fruit and vegetables

Vegans are not the only ones who will be impressed. The spiralizer quickly and easily creates decorative strips and spirals of carrots, zucchinis, radishes, etc.

It has never been easier

Place the vegetable in the middle of the cutting insert **1** and gently turn it clockwise. Create wafer-thin vegetable spirals in an instant.

To make fine strips **2**, use the insert for strips and spirals the one with small teeth **3**: Unscrew the casing, turn the **4** insert so that the small teeth are pointing upwards and then screw the casing tight.

The hand-held grip **5** is also a waste holder. The grip allows you to cut small pieces of vegetables safely, while ensuring minimal waste.

6 Cleaning instructions

After every use, unscrew the casing and remove the insert for strips and spirals. Wash the cutting insert under running water. All other parts – the casing, the waste holder and the insert for strips and spirals – are dishwasher suitable.

FR

Coupe-légumes spirale

Pour les variétés dures à mi-dures de fruits et légumes

Cet accessoire ne plaira pas qu'aux végétariens. Le coupe-légumes en spirale permet de découper rapidement et facilement des lamelles ou spirales à partir de carottes, courgettes, radis ...

C'est aussi simple que cela

Placer le bout de légume au centre du tube de guidage **1** du bloc de découpe puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre en exerçant une légère pression. Vous obtiendrez immédiatement des spirales de légumes extrêmement fines.

Pour obtenir de fines lamelles **2**, utilisez le bloc destiné aux lamelles et spirales doté de dents de découpe **3**: dévisser le boîtier, tourner le bloc **4** de manière à ce que les dents de découpe pointent vers le haut, puis revisser le boîtier. Le bouton rotatif livré **5** fait office de poussoir. Ainsi, vous pouvez couper également de petits bouts de légumes sans danger et avec peu de restes.

6 Conseils de nettoyage

Après chaque utilisation, veuillez dévisser le boîtier avant de retirer le bloc destiné aux lamelles et spirales. Rincer le bloc de découpe sous le robinet. Toutes les autres pièces – le boîtier, le poussoir et le bloc pour les lamelles et spirales – se lavent au lave-vaisselle.

